14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

DULZURA (JUDIT ALVARO HERRERO)



INGREDIENTES:

- 4 cl de Licor de Miel Panizo
- 2cl de Frangelico
- 2,5 cl de sirope de amarenas Fabrik

PREPARACIÓN:

1. Decoración: consiste en una flor hecha de corteza de limón, mango, rodaja de naranja deshidratada, mango, hojas de piña baby y una frambuesa rellena de sirope de frambuesa y mango.
2. Enfriamos las copas y las dejamos ahí durante toda la elaboración con el hielo. Enfriamos la coctelera con la varilla y desechamos el hielo y el agua.
3. Añadimos todos los ingredientes y agitamos.
4. Una vez que tengamos todos los ingredientes mezclados, cogemos las copas que hemos dejando enfriando y desechamos el agua y el hielo, servimos nuestra mezcla.
5. Añadimos la decoración y presentamos.